

Ryż z szafranem na bulionie :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bulion drobiowy	1 l
masło	2 łyżki
ryż paraboliczny	30 dag (suchy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondlu o grubym dnie rozpuścić masło .Wsypać ryż i mieszając smażyć przez kilka minut. Zalać bulionem i dodać szafran. Zmniejszyć gaz i dusić ryż pod przykryciem (od czasu do czasu mieszając) aż wchłonie całkowicie płyn .Zawinąć garnek w koc (wsadzić tak zawinięty w pościel) i zostawić na 30 minut aż ryż zrobi się sypki. Przed podaniem rozmieszać tak by ryż rozdzielił się na ziarenka .

Dzięki dodaniu szafranu ryż nabiera pięknego złocistego koloru i lekko korzennego smaku (proponuję spróbować ugotować pierwszy raz ryż z minimalną ilością szafranu bo nie wszystkim odpowiada jego smak)